

*Franc, Martin: Řasy, nebo knedlíky? [Algen oder Knödel?]*

Scriptorium, Praha 2003, 304 S., zahlr. Abb.

Bücher, bei denen bereits der Titel fesselt, bilden eine Ausnahme. Zu diesen Ausnahmen gehört die Arbeit des jungen Kulturhistorikers Martin Franc, die dieser im Herbst 2003 in der Reihe des Prager Forschungszentrums für die Geschichte der

Wissenschaft vorgelegt hat. Diese gemeinsame Forschungseinrichtung des Instituts für Zeitgeschichte an der Akademie der Wissenschaften und der Karls-Universität Prag widmet sich seit nunmehr vier Jahren der Entwicklung verschiedener wissenschaftlicher Disziplinen und Institutionen in den böhmischen Ländern und gibt die Ergebnisse seiner Forschungen in der Reihe „Práce z dějin vědy“ (Arbeiten zur Geschichte der Wissenschaft) heraus.

Franc hat sich eines bisher praktisch unbearbeiteten Themas angenommen – er befasst sich mit der Entwicklung der Haltung tschechischer Ernährungswissenschaftler gegenüber Innovationen und Traditionen in der Ernährung während der 1950er und 1960er Jahre. Da Sekundärliteratur zu diesem Themenfeld bisher völlig fehlt, hat Franc sich auf eine sehr gründliche Auswertung zeitgenössischer Periodika und das Studium einiger Nachlässe beschränkt und sein Interesse auf die Ernährung der gesunden erwachsenen Bevölkerung konzentriert. Er fragt danach, welche Veränderungen der Begriff der Hausmannskost in den Mittelschichten durchlief, wie es um die Ernährung in den Dörfern stand und welche Veränderungen im Ernährungsverhalten durch die wissenschaftliche Forschung zustande kamen bzw. was von den Küchen anderer Nationen Europas, Amerikas und Asiens übernommen wurde. Ein eigenständiger Teil der Arbeit gilt dem Diskurs der Fachleute über die Rolle der Grundnahrungsmittel – also Kartoffeln, Milch und Milchprodukte, Knödel, Eier, Fisch, Hülsenfrüchte, Gebäck, Obst und Gemüse. Thematisiert wird zudem, wie die Fachleute und die gewöhnlichen Bürger über vegetarische Ernährung und Feinkost dachten.

Die Veränderungen im Denken über „gesunde Ernährung“ werden in verschiedene Richtungen verfolgt: Es werden die Einflüsse traditioneller Ernährungsmodelle untersucht, von Konzepten, modernen Technologien, von fremden Küchen und nicht zuletzt der Einfluss der wirtschaftlichen Faktoren und Möglichkeiten der Verpflegung und Bevorratung in einem kommunistischen Regime. Damit geht die Arbeit über ihr engeres Untersuchungsgebiet hinaus und leistet einen Beitrag zur Erforschung der Veränderung von Lebensstilen und der allmählichen Herausbildung von Elementen einer Konsumgesellschaft in der sozialistischen Tschechoslowakei. Die Untersuchung der Diskussionen über „gesunde Ernährung“ bleibt dabei nicht allein auf die tschechischen bzw. tschechoslowakischen Verhältnisse beschränkt, der Autor vergleicht diese vielmehr mit europäischen Trends, vor allem mit Entwicklungen in der Bundesrepublik Deutschland.

Franc lässt die führenden Kapazitäten auf dem Gebiet der Ernährung defilieren: Marie Úlehlová-Tilschová als Repräsentantin der traditionalistischen Richtung; Vilém Hons, Josef Mašek oder Ivan Málek, die für den scientistischen Ansatz in der Ernährungswissenschaft stehen. Vorgeführt werden dem Leser auch mitunter lächerlich anmutende ideologische Entwicklungen: z.B. die These von einer (schwer definierbaren) „unverdorbenen Volksernährung“, die noch nicht von den Erfindungen des Frühkapitalismus beeinflusst gewesen sein soll, was in Extremfällen dazu führte, dass das angeblich „gesunde Leben der Menschen“ in der Zeit der Leibeigenschaft nach dem Dreißigjährigen Krieg oder sogar im Altertum (klassenlose Gesellschaft) von den Ernährungswissenschaftlern der 1950er und 1960er Jahre gepriesen wurde. In diesem Kontext führt Franc aus, dass „sich der normale Knödel

zusammen mit dem raffinierten Zucker und dem Fett in der am stärksten bekämpften Kategorie von Lebensmitteln befindet – unter den so genannten Trägern leerer Kalorien [...] Der Knödel gehört zu den eindeutigsten Symbolen des schweren, schwerfälligen Kleinbürgertums“ (S. 40 f.).

Während die Traditionalisten aufgrund der Stereotypen, die bei den normalen Bürgern verbreitet waren, mit ihren Vorstellungen über Ernährung auf Unverständnis trafen, stießen die Scientisten eher an die engen Grenzen der sozialistischen Wirtschaft und deren technische Unbeweglichkeit. Diese Gruppe von Wissenschaftlern identifizierte ihr Ernährungskonzept, in dem Halbfertigprodukte, Konserven und neue Nahrungsmittel wie Soja oder Algen eine wichtige Rolle spielten, mit den Vorzügen des sozialistischen Staates. Im krassen Widerspruch dazu sah der größte Teil der Bevölkerung diese Formen von Ernährung als unerreichbaren Luxus an, denn die Aufwendungen für Lebensmittel waren in dieser Zeit außerordentlich hoch.

Franc kommt zu dem Schluss, dass der Einfluss der ernährungswissenschaftlichen Diskussionen der Fachleute auf die politischen Entscheidungsträger sehr begrenzt war: Denn die Grenzen der „gesunden Ernährung“ wurden von einer chronisch kranken Wirtschaft gesetzt, von Produktionsausfällen und nicht zuletzt vom Interesse der Staats- und Parteiführung an einer Steigerung der Bierproduktion.

Die Publikation von Franc erschließt nicht nur ein Thema, das aus dem traditionellen sozial- und kulturwissenschaftlichen Kanon herausfällt; durch die Illustration mit zeitgenössischen Plakaten, Etiketten und Fotografien hat sie auch einen hohen dokumentarischen Wert.